

Bratkartoffel Rezepte

Feine Blutwurst Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffeln, Pfanne, Wurst

2	Zwiebeln	3	Essl. Mehl
750 g	Kartoffeln, fest kochend		Salz und Pfeffer aus der
1	Bund Glatte Petersilie		- Mühle
4	Essl. Butterschmalz		Getrockneter Majoran
400 g	Blutwurst	2	Msp. Paprikapulver

Den Backofen auf 90 °C vorheizen. Zwiebeln schälen, 1 Zwiebel in dünne Ringe, die andere in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale in reichlich Wasser garen, abgießen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter von den Stielen zupfen und hacken.

Die Kartoffelscheiben in einer großen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz und den Zwiebelwürfeln nach und nach knusprig braten, immer wieder etwas Butterschmalz in die Pfanne geben. Fertige Bratkartoffeln in einer Schüssel im Backofen warm halten.

Die Blutwürste in dicke Scheiben schneiden und in 2 EL Mehl wenden. Die Blutwurst in der gleichen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Die Bratkartoffeln zu der Blutwurst zurück in die Pfanne geben und alles gut vermischen und knusprig braten. Mit Salz, Pfeffer und 2 Prisen getrocknetem Majoran abschmecken und mit Petersilie bestreuen.

Das restliche Mehl mit dem Paprikapulver gut vermischen. Die Zwiebelringe darin wenden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz bei mittlerer Hitze kross braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen, die Zwiebelringe über die Blutwurst-Kartoffel-Pfanne streuen und servieren.

TIPP: Dazu schmecken sehr gut scharfer Senf oder Meerrettich und sauer eingelegtes Gemüse wie beispielsweise Perlzwiebeln und Cornichons.